



INACAL

Instituto Nacional
de Calidad

Seminario Internacional Virtual Día Mundial de la Acreditación Asegurando la Inocuidad Alimentaria en Tiempos del COVID-19

Pandemia de COVID-19: Desafíos y oportunidades de los servicios oficiales de inocuidad de alimentos

ALEJANDRA DÍAZ

Especialista Internacional en Sanidad Agropecuaria e
Inocuidad de Alimentos - IICA



IAAC

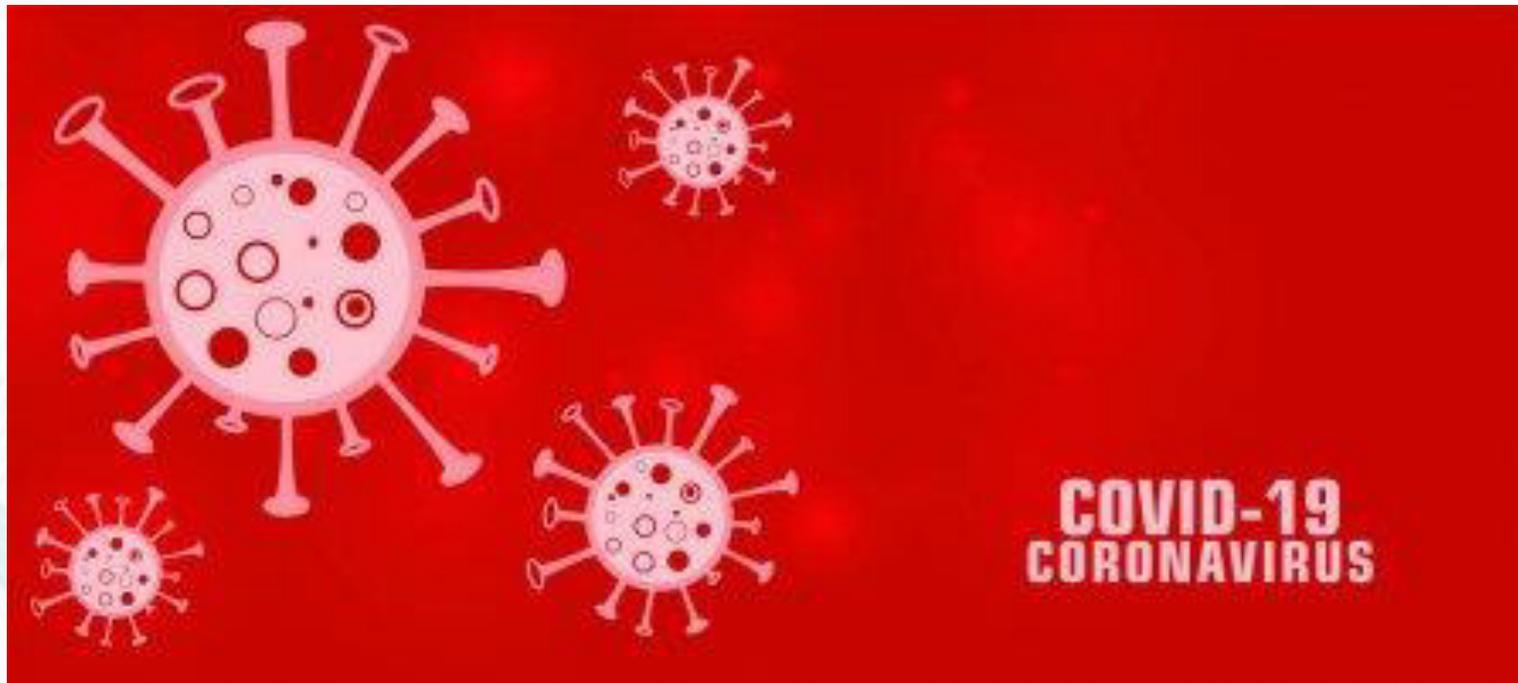


Servicios oficiales de inocuidad de alimentos



- Acompañamiento en la producción y comercialización
- Suministro continuo de alimentos inocuos
- Seguridad alimentaria

Servicios oficiales de inocuidad de alimentos



El SARS CoV-2 no se transmite por alimentos

Servicios oficiales de inocuidad de alimentos

Diagnóstico y análisis
Detección temprana
Registro e inspección
Vigilancia
Asuntos emergentes
Análisis de riesgo
Innovación técnica

Representación oficial
Acreditación
Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios

Capacidad Técnica

Capital humano y financiero

Interacción Con el sector privado

Protección de la salud pública y acceso a mercados

Talento humano
Capacitación
Profesionalización
Financiamiento
Estabilidad
Fondos de contingencia
Independencia técnica

Reglamentación
Armonización
Certificación
Equivalencia
Rastreabilidad
Transparencia

Pandemia COVID-19

Soluciones
rápidas para
adaptarse al
nuevo contexto

D



Nuevas reglas
de juego

C



Modificaciones
en las prácticas
de producción

B



Alteración de
los procesos
habituales

A



Desafíos y oportunidades

Dificultades para la circulación y acceso del personal: atención a usuarios, a terreno para prácticas y verificaciones que constituyen rutinas necesarias

- Trabajo domiciliario
- Incorporación de nuevas tecnologías a la rutina diaria, como reuniones por medios virtuales y búsqueda de sistemas que reemplacen o minimicen los trámites y los papeles
- Extensión de las vigencias de certificaciones otorgadas

- Nuevos mecanismos de control / inspección / auditoría
- Mayor uso de TIC



<< News and posts

GFSI Public Consultation Opportunity: Exploring Remote Audits

April 28, 2020

GFSI is delivering on their commitment to explore options in non-standard auditing as a result of COVID-19. Released as part of their initial position on March 16th, GFSI and the their Stakeholder Advisory Forum will be releasing GFSI Benchmarking Requirements to address the use of Information and Communication Technologies throughout the food safety auditing process.

Desafíos y oportunidades

Necesidad de generación
de protocolos

- Para proteger la salud de su personal mientras cumplen sus funciones
- Para proteger la salud de los trabajadores en la cadena alimentaria

Nuevos desafíos en la cadena alimentaria

Enfoque: Una Salud



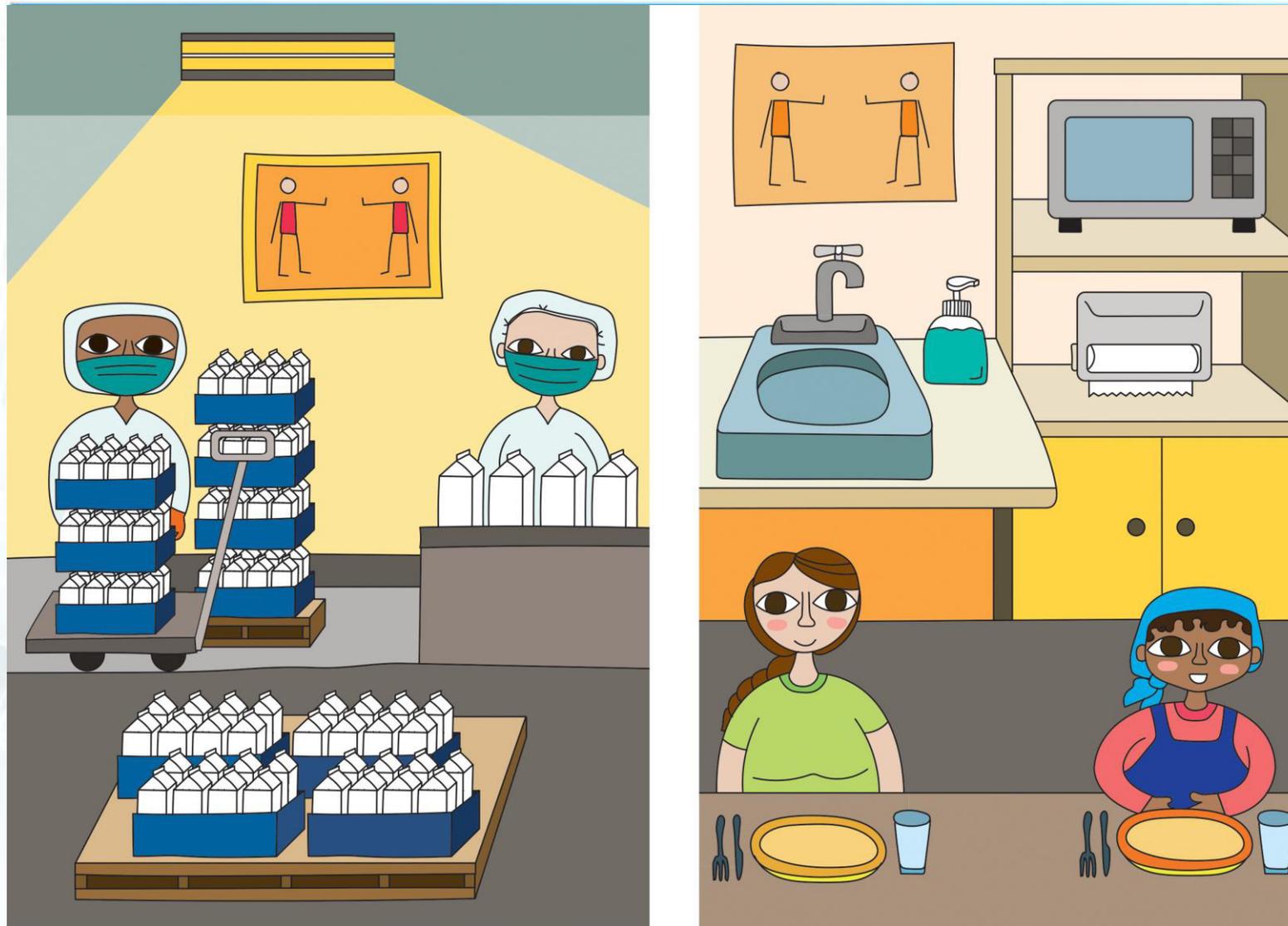
Gestión integrada de riesgos

Evaluación del riesgo de exposición de los trabajadores

Dónde, cómo y a cuáles fuentes de SARS-CoV-2 podrían estar expuestos los trabajadores:

- El público en general, clientes y compañeros de trabajo; y
- Personas individuales o aquellas en un riesgo de infección particularmente alto
- Factores de riesgo no ocupacionales en el hogar y en ambientes comunitarios.
- Factores de riesgo individual de los trabajadores

Gestión del riesgo



- Controles de ingeniería
- Controles administrativos
- Prácticas de trabajo seguras
- EPP



Controles de ingeniería:

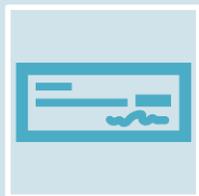
Aislar a los trabajadores de los riesgos relacionados con el trabajo.

Instalar filtros de aire

Aumentar los índices de ventilación en el ambiente de trabajo

Instalar barreras físicas, como cubiertas protectoras plásticas transparentes, etc.





Controles administrativos:

Los controles administrativos requieren acción por parte del trabajador o empleador.

Alentar los trabajadores enfermos a que permanezcan en sus hogares

Minimizar el contacto entre los trabajadores, clientes y personas atendidas (comunicaciones virtuales y trabajo a distancia)

Establecer días alternos o turnos de trabajo adicionales que reduzcan el número total de trabajadores en una instalación.

Capacitación, comunicación



Equipo de protección personal:

- Los controles de ingeniería y administrativos se consideran más efectivos para minimizar la exposición
- El uso correcto del EPP puede ayudar a prevenir algunas exposiciones, no debería tomar el lugar de otras estrategias de prevención.
- Guantes, gafas, escudos faciales y máscaras faciales, cuando sea pertinente



Riesgo de la continuidad del negocio

- Cortes en el suministro de materias primas
- Ausentismo de los trabajadores
- Cierre temporal de operaciones
- Menos fuerza laboral
- Interrupción en las cadenas de suministro o retraso en las entregas
- Cambios en patrones de consumo

NEWS

Kansas food plant shuts down for 2 weeks after workers contract coronavirus



Gestión del riesgo de continuidad

- Gestión de compras y proveedores de bienes y servicios
- Manejo del ausentismo
- Capacitación en múltiples áreas para continuar operaciones
- Mejora de operaciones
- Mantenimiento y actualización de las buenas prácticas y sistemas de gestión
- Innovación y adaptación a las nuevas condiciones
- **Plan de continuidad del negocio**
 - ISO 22301 Sistemas de gestión de continuidad del negocio. Requisitos

Desafíos y oportunidades

Incertidumbre en cuanto a reglas de juego en el comercio internacional, en particular en aspectos normativos y logísticos

- Necesidad de generación de procedimientos para el cumplimiento de nuevas regulaciones
“...libre de COVID-19”
- Adaptación de los procedimientos sanitarios a los inconvenientes logísticos del movimiento de productos (nacional, regional e internacional).
- Postergación de foros internacionales (Codex Alimentarius)



Desafíos y oportunidades

- Nuevos negocios



¿Cómo nos aseguramos de que estos alimentos se produzcan, envasen y transporten de forma segura directamente a los consumidores?



Desde la perspectiva del consumidor... crisis de confianza



EN VIVO



na World Politics Business Opinions Tech & Sci Culture Sports Travel Natur

#PANDEMIACOV19 #DESCONFINAMIENTO AMÉRICA LATINA EE.UU. Y CANADÁ FRANCIA EUROPA PROGRAMAS



Beijing's largest vegetable wholesale market, Xinfadi market, was shut down Saturday after six new domestic COVID-19 infections and 45 asymptomatic cases were reported and the novel coronavirus was detected on some of the sellers' equipment.

Noruega desvincula su salmón del rebrote del virus en Pekín



Primera modificación: 17/06/2020 - 13:38 Última modificación: 17/06/2020 - 13:36



Resumen

Más eficiente

Más digital

Nuevos
enfoques

Coordinación
interinstitucional

Alianza público-privado



Cuarentena



Post
cuarentena



Rebote



Recuperación



Transformación



Mirar a
largo plazo

Transformación



INACAL

Instituto Nacional
de Calidad

Seminario Internacional Virtual
Día Mundial de la Acreditación
Asegurando la Inocuidad Alimentaria
en Tiempos del COVID-19

Gracias
alejandra.diaz@iica.int



IAAC

